



## Curriculum Vitae Europass

### Informazioni personali

Nome / Cognome **Massimo Di Renzo**

### Occupazione/Settore professionale

Responsabile produzione nel settore vinicolo

### Esperienza professionale

Data Marzo 2007 – ad oggi

Lavoro o posizione ricoperti Responsabile produzione vino

Nome e indirizzo del datore di lavoro Mastroberardino Soc. Agr. srl, Atripalda (AV)

Lavoro o posizione ricoperti Professore a contratto del corso di Enologia (SSD AGR/15) presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi del Molise – Campobasso

Data 2003 – ad oggi

Esperienza come libero professionista Tecnico degustatore dei vini a D.O. della regione Campania

Nome e indirizzo del datore di lavoro Agroqualità, Napoli

Data 1997 – 2006

Esperienze come libero professionista Attività di consulenza viti-vinicola

Nome e indirizzo del datore di lavoro	Diverse aziende della Campania
Data	Settembre 1995 -- febbraio 2007
Lavoro o posizione ricoperti	Responsabile di produzione
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Az. Vinicola Colli Irpini srl, Montefusco (AV)
Data	Settembre 1994 -- novembre 1994
Lavoro o posizione ricoperti	Assistente Enotecnico
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Cantina del Taburno, Foglianise (BN)
Data	Luglio 1991 -- novembre 1991
Lavoro o posizione ricoperti	Assistente Enotecnico
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Cantina del Taburno, Foglianise (BN)
Data	Dicembre 1999
Titolo della qualifica rilasciata	Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari con votazione 110/110
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi del Molise -- Campobasso
Data	Maggio 2000
Titolo della qualifica rilasciata	Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi del Molise -- Campobasso
Data	Luglio 1991
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di Enotecnico con votazione 58/60
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Tecnico Agrario "F. de Sanctis" di Avellino
Data	Luglio 2004
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di frequenza Corso di Lingua Inglese "Intermediate Course" di 100 ore
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	English Language School di Benevento

<b>Stages Formativi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• IMW Residential Master Class, Master of Wine, ediz. 2014 – Verona</li> <li>• Giudice Panel Sensoriale – Unione Italiana Vini, 2008</li> <li>• Corsi annuali di Perfezionamento in Viticoltura – SIVE – dal 1997 al 2015</li> <li>• Corsi annuali di Perfezionamento in Enologia – SIVE – dal 1997 al 2015</li> <li>• Corsi annuali di Perfezionamento in Analisi Sensoriale – SIVE – dal 1997 al 2015</li> <li>• Corsi di aggiornamento in Viticoltura – Scuola della Vite e del Vino – Montalcino (SI) dal 1998 al 2002</li> <li>• Corsi di aggiornamento in Enologia – Scuola della Vite e del Vino – Montalcino (SI) dal 1998 al 2002</li> <li>• Corso di aggiornamento: Aromi dell'uva e del vino: origine e riconoscimento sensoriale – Assoenologi – Avellino 27 novembre 2010.</li> </ul>
<b>Pubblicazioni scientifiche</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Tedesco, I.; Moccia, S.; Volpe, S.; Russo, G.L.; Strollo, D.; Di Renzo, M.; et al. <i>Red wine activates plasma membrane redox system in human erythrocytes</i>. Free Radical Research (2016) – vol. 50, n. 5, 557–569.</li> <li>2) Lombardi, S.J.; Pannella, G.; Iorizzo, M.; Moreno-Arribas, M.V.; Tremonte, P.; Succi, M.; Macciola, V.; Di Renzo, M.; Coppola, R. <i>Sequential inoculum of <u>Hanseniaspora guilliermondii</u> and <u>Saccharomyces cerevisiae</u> for winemaking Campanino on an industrial scale</i>. World Journal of Microbiology and Biotechnology. 2018 Oct 24; 34(11):161.</li> <li>3) Testa, B.; Lombardi, S.J.; Iorizzo, M.; Letizia, F.; Di Martino, C.; Di Renzo, M.; Strollo, D.; et al. <i>Use of strain <u>Hanseniaspora guilliermondii</u> BF1 for winemaking process of white grapes Vitis vinifera cv. Fiano</i>. European Food Research and Technology. Published online: 02 January 2020.</li> <li>4) Lombardi, S.J.; Pannella, G.; Iorizzo, M.; Testa, B.; Succi, M.; Tremonte, P.; Sorrentino, E.; Di Renzo, M.; Strollo, D.; Coppola, R. <i>Inoculum strategies and performances of malolactic starter <u>Lactobacillus plantarum</u> M10: impact on chemical and sensorial characteristics of Fiano wine</i>. Microorganisms. 2020, 8, 516.</li> <li>5) Di Martino, C.; Testa, B.; Letizia, F.; Iorizzo, M.; Lombardi, S.J.; Ianiro, M.; Di Renzo, M.; Strollo, D.; Coppola, R. <i>Effect of exogenous proline on the ethanolic tolerance and malolactic performance of <u>Oenococcus oeni</u></i>. J. Food Sci. Technol. – Published online 10 aprile 2020.</li> <li>6) Testa, B.; Coppola, F.; Lombardi, S.J.; Iorizzo, M.; Letizia, F.; Di Renzo, M.; Succi, M. and Tremonte, P. <i>Influence of <u>Hanseniaspora uvarum</u> AS27 on chemical and sensorial characteristics of Aglianico wine</i>. Processes 2021, 9, 326 <a href="https://doi.org/10.3390/pr9020326">https://doi.org/10.3390/pr9020326</a> pubblicato il 10/02/2021.</li> </ol>
<b>Madrelingua(e)</b>	<b>Italiano</b>
<b>Altra(e) lingua(e)</b>	<b>Inglese</b>
<b>Autovalutazione Livello europeo (*)</b>	Ascolto B1 – Lettura C1 – Interazione orale B1 – Produzione orale B1 – Scritto C1
	(*) <a href="#">Quadro comune europeo di riferimento per le lingue</a>

Capacità e competenze relazionali	<p>Forte motivazione allo svolgimento di attività che implicano una crescita professionale e personale e un confronto con le proprie capacità.</p> <p>Disposto ad assumersi responsabilità per il coordinamento e la gestione di persone e progetti.</p> <p>Elevata attitudine al lavoro di gruppo, ottima capacità di problem solving.</p>
Capacità e competenze organizzative	<p>Capacità di lavorare in situazioni di stress, legate soprattutto a esigenze stagionali dei prodotti viti-vinicoli.</p> <p>Capacità di pianificare processi e programmi di produzione.</p>
Capacità e competenze tecniche	<p>Tecniche di vinificazione delle uve bianche;</p> <p>Tecniche di vinificazione delle uve rosse;</p> <p>Tecniche di affinamento e di stabilizzazione dei vini;</p> <p>Tecniche di imbottigliamento;</p> <p>Tecniche analitiche per mosti e vini;</p> <p>Analisi sensoriale.</p>
Capacità e competenze informatiche	<p>Utilizzo di programmi informatici di gestione cantina</p> <p>Conoscenza degli applicativi Microsoft e del pacchetto Office, buona capacità di navigare in Internet.</p> <p>Patente EIPASS (7 modules)</p>
Sperimentazioni e ricerche	<p>Presso l'azienda Mastroberardino, attività riguardanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale della frazione volatile e fenolica di vini ottenuti da diversi cloni delle varietà Fiano, Greco, Falanghina e Aglianico;</li> <li>• La caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale della frazione volatile e fenolica di vini chiarificati e filtrati con diverse tecniche;</li> <li>• La valutazione della longevità di vini ottenuti con diverse tecniche di affinamento e diversi sistemi di tappatura;</li> <li>• Gli effetti salutistici di alcune componenti fenoliche dei vini.</li> <li>• Gli aspetti tecnologici e sensoriali di vini ottenuti da fermentazioni con particolari ceppi di microrganismi.</li> </ul>

#### **Trattamento dei dati personali**

Il sottoscritto autorizza il trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. n.196/2003 (come adeguato dal D.Lgs. n.101/2018) e del Reg. UE n. 2016/679 (GDPR).

#### **Veridicità dei dati dichiarati**

A conoscenza di quanto previsto dal DPR 445 del 28.12.2000 sulla responsabilità penale cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci, sotto la propria responsabilità dichiara che quanto dichiarato nel presente curriculum corrisponde al vero.

23/02/2021

**Firma**